

MØDER MED FULD FORKÆLELSE & GASTRONOMISK TEAMBUILDING



GASTRONOMISK TEAMBUILDING

.....
Priser fra 1259,-
pr. person / inkl. moms

Claus Meyers provinshotel, Hotel Saxkjøbing, har i mere end 200 år været samlingspunkt for indbyggerne i den lille købstad Saksøbing og siden 1835 haft bevilling som Kongelig Privilegeret Kro. Hotellet har fornyligt gennemgået en renovering for kr. 25 millioner med dyb respekt for de fredede bygninger og det oprindelige udtryk.

Hotel Saxkjøbing rummer gode lokaler til alle former for møder og kurser med plads til 2-180 personer og har 32 værelser hvoraf 1 er enkeltværelse og resten er dobbeltværelser. Totalt har vi 73 sengepladser, når alt er redt op.



HOTEL SAXKJØBING

GASTRONOMISK TEAMBUILDING

Se et priseksempel her baseret på et konferencedøgn for 15 personer:

I holder møde på Hotel Saxkjøbing om dagen i et af vores lyse og hyggelige mødelokaler. Når mødet er færdigt, går I over torvet til vores madskole, hvor vi har sørget for et skønt udvalg lokale råvarer, der passer til de opskrifter, der indgår i en dejlig 3-retters middag efter køkkenchefens valg.

I laver selv maden med assistance fra en af vores kokke. Hold 1 laver forret, hold 2 laver hovedret, hold 3 laver dessert, hold 4 dækker bord og hold 5 har vinsmagning, hvor vinene til selve middagen udvælges. Der kan vælges ekstra gode vine mod en merpris.

Efter en hyggelig og udfordrende aften i hinandens selskab, går I tilbage over torvet, hvor mødet afsluttes næste morgen med en dejlig morgenbuffet i rolige omgivelser.

Alt ovenstående inkl. lokaleleje, pauseforplejning og frokost til jeres møde i løbet af dagen:

Pris pr. person inkl. overnatning kr. 2.159,- inkl. moms

Pris pr. person uden overnatning kr. 1.259,- inkl. moms.

Priserne er inkl. moms og ekskl. drikkevarer til frokost og middag.

Der vil være mulighed for at opgradere og udvide vinsmagningen.

FULD FORKÆLELSE

Hvis I foretrækker at bruge al tiden sammen, udenfor køkkenet, så står køkkenchef Brian Krag Andersen og hans hold klar til at forkæle jer. De bygger sæsoners menuer op omkring de mange lokale producenters bedste råvarer, helt i Claus Meyers ånd. Se menuerne på vores hjemmeside.

Der er mange muligheder for at sammensætte arrangementet, som I har lyst til - både tidsmæssigt og kreativt. Vi sammensætter gerne arrangementer til små og store møder, hvor vi både inkluderer madskole, vinsmagning, borddækning, markvandring, fortælling om lokale råvarer og meget mere. Det er kun fantasien, der sætter grænser.

.....

Hvis du vil have ideer til andre former for events, så tager vi gerne udfordringen op.

Kontakt os på tlf. 54 70 40 39 eller send en mail til kontakt@hotel-saxkjobing.dk, hvis du vil høre mere.

.....

 www.facebook.com/HotelSaxkjobing

 [hotelsaxkjobing](https://www.instagram.com/hotelsaxkjobing)

 kontakt@hotel-saxkjobing.dk



HOTEL SAXKJØBING

Torvet 9, 4990 Sakskøbing
hotel-saxkjobing.dk
+45 5470 4039